

Gamme Détente

Cazalet rouge 2020

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- **Cépages**

Marselan, Cabernet sauvignon

- **Vignoble**

Notre Cazalet rouge provient d'une sélection rigoureuse sur des parcelles au sol de grès et argilo-calcaires.

Ce terroir, associé à une taille soignée, donne naissance à de petites grappes aux baies concentrées qui parviennent à pleine maturité fin septembre.

- **Vinification**

La vendange est totalement égrappée puis foulée avec modération.

La fermentation est tenue à basse température, 25 °c afin de privilégier le fruit.

La macération prolongée, assistée de dégustations quotidiennes, n'extrait que le meilleur et développe une structure souple et harmonieuse.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : Soutenue, reflets violacés étincelants.

Nez : Respire la fraîcheur et évolue des fruits noirs (cassis, mûre) aux notes plus végétales de rhubarbe et de réglisse.

Bouche : Bien construite dévoilant une matière dense et riche, un brin fougueuse parsemée de tanins imprégnés de fruits. Agréable sensation, à la fois de puissance et de rondeur. Belle harmonie !

- **Accords mets et vins**

Grillades, viandes rouges, fromages.

Potentiel de garde de 3 à 5 ans.

A servir entre 14 et 16°



Cause – Freychet depuis 1804
Arnaud Freychet – Vigneron